

# Speiseplan vom 17.06.19 - 21.06.19 KW 25



Montag                      Dienstag                      Mittwoch                      Donnerstag                      Freitag

Menü 1	<input type="checkbox"/> Schweinegulasch mit frischen Champignons	<input type="checkbox"/> Farfalle Nudeln(a1) mit Tomaten-Karotten-Sauce	<input type="checkbox"/> Pfannengyros mit Tzatziki(g)	<input type="checkbox"/> Hackbraten(Rind) mit Rahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Weißer Bohneneintopf (h) mit Rindfleisch
Menü 2	<input type="checkbox"/> Bunter Vollkornnudel(a2) Auflauf(g)	<input type="checkbox"/> Rindergulasch mit Paprikastreifen	<input type="checkbox"/> Hähnchenschnitzel paniert(c,a1) mit Rahmsauce(g)	<input type="checkbox"/> Putengeschnetzeltes mit Zucchiniwürfel	<input type="checkbox"/> Fischfrikadelle(d,c,a1) mit Remouladensauce(g)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Champignonkopf in Sahnesauce(g)	<input type="checkbox"/> Käseschnitzel(g,c,a1)	<input type="checkbox"/> Vegetarische Gyros mit Tzatziki(g)	<input type="checkbox"/> Gemüsebraten mit Rahmsauce (Möhre,Erbse,Blumenk) (a1,c,h)	<input type="checkbox"/> Gemüseragout( Möhre, Paprika,Zucchini)
Beilagen 1	<input type="checkbox"/> Natur Reis <input type="checkbox"/> Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Farfalle(a1) <input type="checkbox"/> Petersilienkartoffeln	<input type="checkbox"/> Tomatenreis <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Kartoffelpüree(g) <input type="checkbox"/> Penne Nudeln(a1)	<input type="checkbox"/> Baguette <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln
Beilagen 2	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Farmersalat(g)	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Möhrensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Krautsalat	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Kohlrabi	<input type="checkbox"/> Rohkost <input type="checkbox"/> Gurkensalat
Nachspeise	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Rhababerquark(g)	<input type="checkbox"/> Fisches Obst <input type="checkbox"/> Grießpudding(g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Pfirsichkompott(9,2)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Orangencreme(9,g)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst <input type="checkbox"/> Fruchtjoghurtbeche (g,9,1)

**Zusatzstoffe** 1= mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff,3=mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= geschwäfelt, 6= geschwärzt, 7= gewachst,8= mit phospat,

9= mit Süßungsmitteln,10=enthält Pheylalaninquelle,11=mit Süßungsarten,12=mit Zuckeraustauschstoffen

**Allergene** a Gluten,b Krebstiere,c Eier,d Fisch,e Erdnüsse,f Soja,g Milch (einschließlich Laktose),h Schalenfrüchte,i Sellerie,j Senf, k Sesam,l Schwefeldioxid, Sulfid m Lupiden und-erzeugnisse, n Weichtiere und -erzeugnisse

Rohkost bestehend aus Gurke,Möhre,Kohlrabie,Paprika

Bunter Salat bestehend aus Eisberg, Möhren, Paprika, Gurke

Joghurt dressing (g) oder EssigÖl (j)

Die Angebote/Komponenten mit entsprechen dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder und Schulen und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie Zertifiziert.

Gluten haltige Lebensmittel: (a1) Weizen (a2) Roggen (a3) Gerste (a4) Hafer